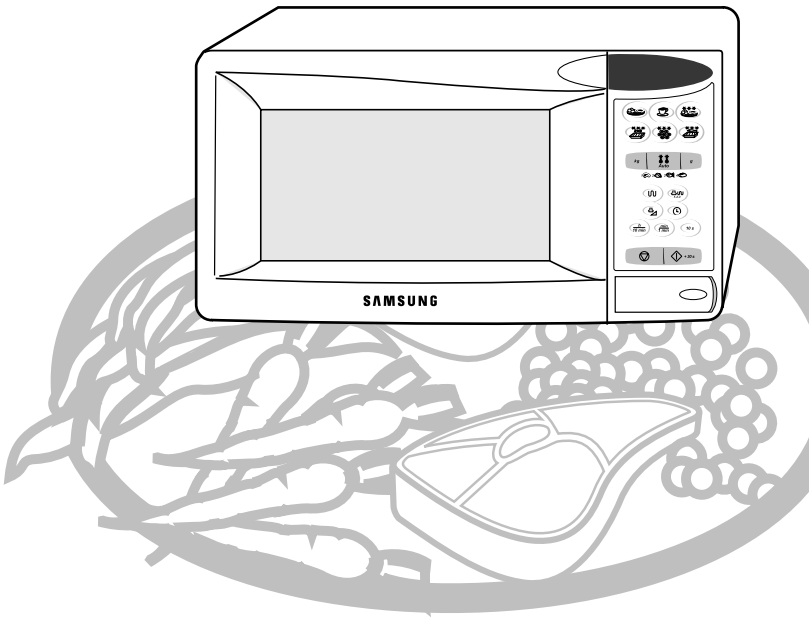
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTÃK

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ÉS FÃZÉSI TAMÁCSADÓ

CE2733N/CE2733NT
CE2713N/CE2713NT



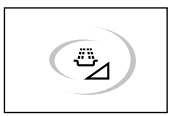
Gyors emlékeztetŒ útmutató 2
SütŒ..... 4
Tartozékok 4
VezérlŒpanel..... 5
Hogyan kell ezt a füzetet használni?..... 6
Biztonsági elŒírások..... 6
A mikrohullámú sütŒ elhelyezése..... 8
Az óra beállítása (CE2733N/CE2733NT) 8
Hogyan m±ködik a mikrohullámú sütŒ?..... 9
A sütŒ m±ködésének ellenŒrzése 9
TeendŒ probléma esetén 10
FŒzés / Felmelegítés..... 10
FŒzési teljesítmények táblázata..... 11
A fŒzés megszakítása..... 11
A fŒzési idŒ módosítása fŒzés közben 12
Az “Azonnali melegítés” használata..... 12
Az “Azonnali melegítés” beállításai 13
Az “Automatikus felolvasztás” használata (CE2733N/CE2733NT) 14
Felolvasztás manuálisan (CE2713N/CE2713NT) 14
Az “Automatikus felolvasztás” beállításai (CE2733N/CE2733NT) . 15
A bevonatos tányér használata (CE2733NT/CE2713NT)..... 16
A „pirítótányér” funkció beállításai (CE2733NT/CE2713NT) 17
F±tŒelem helyzetének beállítása 18
Tartozékok kiválasztása..... 18
Grillezés..... 19
A mikrohullám és a grillezés kombinálása 20
TöbblépcsŒs fŒzés (CE2733N/CE2733NT) 21
A sípjelzés kikapcsolása (CE2733N/CE2733NT)..... 22
A mikrohullámú sütŒ biztonsági reteszelése
(CE2733N/CE2733NT)..... 22
Memória funkció (CE2733N/CE2733NT)..... 22
Használható edények 23
Fœési Útmutató..... 24
A mikrohullámú sütŒ tisztítása..... 31
A mikrohullámú sütŒ tárolása és javítása..... 32

Gyors emlékeztetŒ útmutató

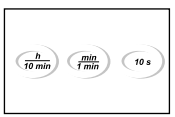
H

Modell : CE2733N/CE2733NT

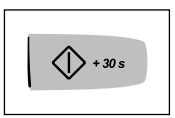
Ha Ön meg akar fŒzni vagy fel akar melegíteni egy ételt...



1. Rakja be az ételt a mikrohullámú sütŒbe.
Állítsa be a teljesítményt a gomb nyomogatásával.

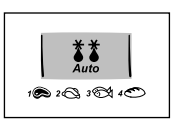


2. Állítsa be a fŒzési idŒt a **10min**, **1min** vagy **10s** gomb nyomogatásával.

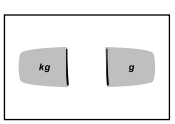


3. Nyomja meg a gombot.
Következmény: ElkezdŒdik a fŒzés, illetve a melegítés. A fŒzés, illetve a felmelegítés végén a sütŒ négyet sípol.

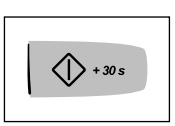
Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...



1. Rakja be a mélyhıtött ételt a sütŒbe.
Nyomja meg az **Auto** ( ) gombot.

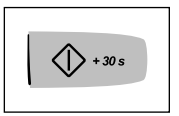


2. Állítsa be a súlyt a **kg** és **g** gombbal.



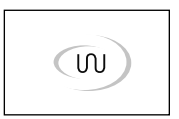
3. Nyomja meg a gombot.

Ha Ön 1 perccel tovább akar fŒzni...

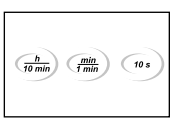


Hagyja benn az ételt a sütŒben.
Nyomja meg annyiszor a **+30s** gombot, ahányszor 30 másodperccel tovább akarja mıködtetni a sütŒt.

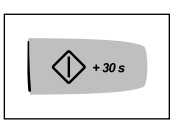
Ha Ön grillezni akar...



1. Melegítse elŒ a sütŒt a kívánt hŒmérsékletre a gomb megnyomásával és a **10min**, **1min** és **10s** gombok nyomogatásával .



2. Rakja rá az ételt a sütŒbe behelyezett állványra.
Nyomja meg a gombot. Állítsa be a grillezési idŒt a **10min**, **1min** és **10s** gombokkal.

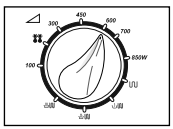


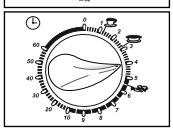
3. Nyomja meg a gombot.

Gyors emlékeztetŒ útmutató (folytatás)

Modell : CE2713N/CE2713NT

Ha Ön meg akar fŒzni vagy fel akar melegíteni egy ételt...

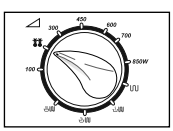


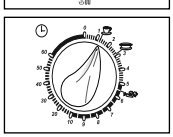


1. Rakja be az ételt a mikrohullámú sütŒbe.
   Válassza ki a teljesítményszintet a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal.

2. Állítsa be a fŒzési idŒt az **IDÃ** gombbal.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...

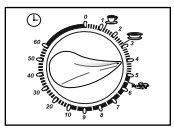




1. Place the frozen food in the oven.
   Állítsa a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot 180 W-ra ⁑ .

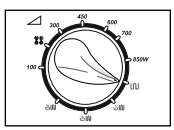
2. Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt.

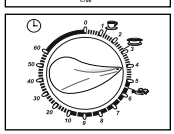
Ha Ön 1 perccel tovább akar fŒzni...



Hagyja benn az ételt a sütŒben.
Állítsa be az **IDÃ** gombbal a kívánt idŒt.

Ha Ön grillezni akar...



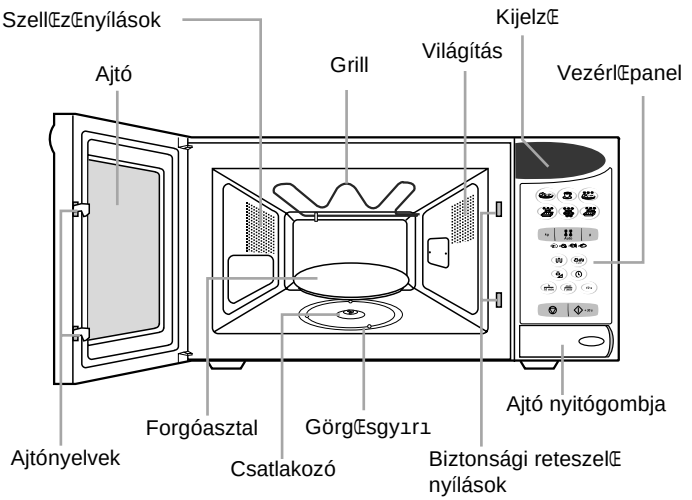


1. Állítsa a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot a grillezés ⎓ szimbólumra.

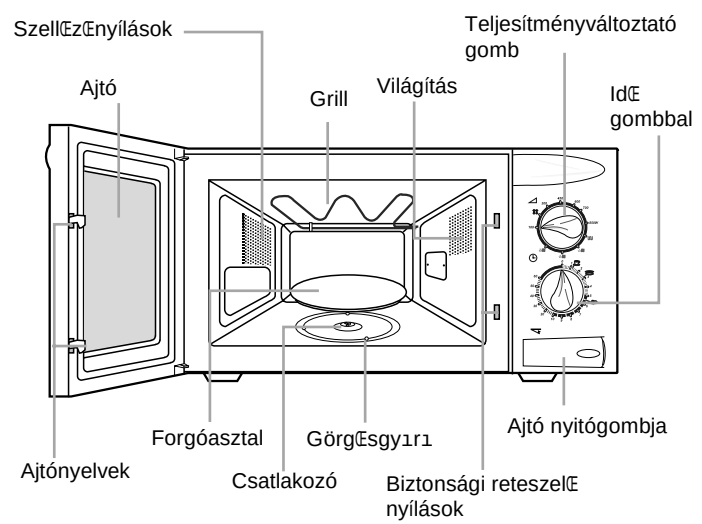
2. Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt.

SütŒ

Modell: CE2733N/CE2733NT

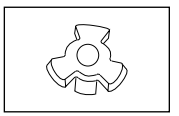


Modell: CE2713N/CE2713NT

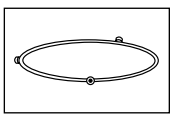


Tartozékok

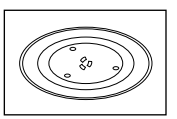
A mikrohullámú sütŒnek, az ön által megvásárolt típustól függŒen, számos tartozéka van, melyek különbözŒ módon használhatók.



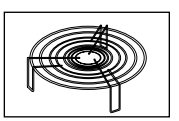
1. **Csatlakozó**, a gyárban már felhelyezték a mikrohullámú sütŒ motorjának tengelyére.
   Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgóasztalt.



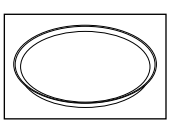
2. **GörgŒsgyırı**, a sütŒ közepére kell helyezni.
   Szerepe: A görgŒsgyırı tartja a forgóasztalt.



3. **Forgóasztal**, a görgŒsgyırıre kell rárakni úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
   Szerepe: A forgóasztal szolgál fŒzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehetŒ.



4. **Fémállvány**, a forgóasztalra kell rárakni.
   Szerepe: A fémállvány grillezéshez és kombinált fŒzéshez használható.



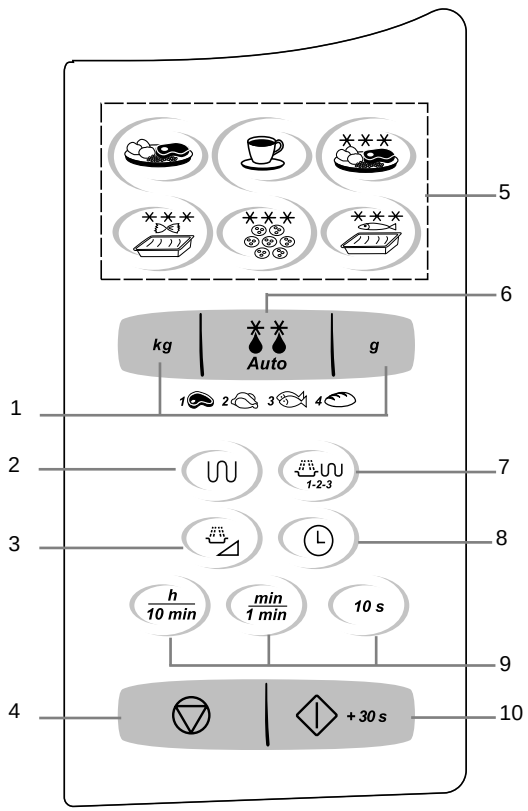
5. **Pirítótányér (csak a CE2733NT/CE2713NT típusnál)**, lásd a 16. oldalt.
   Szerepe: A pirítótányér arra szolgál, hogy az étel jobban megpiruljon a mikrohullámú vagy a kombinált üzemmódban, és hogy a sült tészta vagy a pizza teteje is ropogóssá váljék.

☛ **TILOS** működtetni a mikrohullámú sütŒt a görgŒsgyırı és a forgóasztal nélkül!

VezérlŒpanel

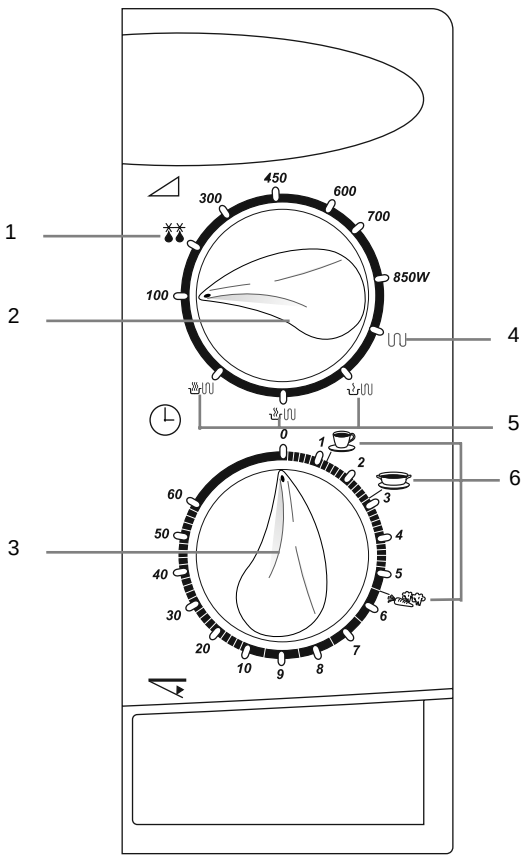
H

Modell:CE2733N/CE2733NT



1. Súly beállítás
2. Grillezés
3. Mikrohullám mód
4. Stop/Törlés gomb
5. Azonnali fŒzés/Melegítés
6. Automatikus felolvasztás választás
7. Kombinált üzemmód
8. Óra beállítása
9. IdŒ beállítás
10. Start gomb

Modell:CE2713N/CE2713NT



1. Felolvasztás
2. Teljesítményváltoztató gomb
3. IdŒ gombbal
4. Grill
5. Kombi
6. Azonnali melegítés

H

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

A mikrohullámú sütő Használati utasítása sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:

- ***Biztonsági óvintézkedéseket***
- ***A megfelelő tartozékokat és edényzetet***
- ***Hasznos főzési tanácsokat.***

Az 1. oldalon egy Gyors emlékeztető útmutató található, mely négy alapműveletet ismertet:

- ***Egy étel megfőzését***
- ***Egy étel felolvasztását***
- ***Egy étel grillezését***
- ***A főzési idő meghosszabbítását.***

E Használati utasítás elején található a sütő és a sütő vezérlőpaneljének ábrája, ezek segítségével ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.
A sütő beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek.

☛ Figyelmeztetés ✉ Megjegyzés ✻ Vigyázat!

A MIKROHULLÁMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtó reteszelő nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtaja és előlapja közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószermaradványok gyűljenek össze az ajtó tömítőfelületein! Ügyeljen, hogy az ajtó és az ajtó tömítőfelületei mindig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütőt, ha megsérült, hanem először feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelővel!
Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítőfelületek
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütőt kizárólag csak a mikrohullámú készülékek szervízelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelőnek szabad javítania!

Biztonsági előírások

Fontos biztonsági figyelmeztetések
Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a füzetet és őrizze meg, hogy később is megnézhesse.
Mielőtt ételt vagy folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze az alábbi biztonsági előírások betartását!

1. **NE HASZNÁLJON** fémedényt a mikrohullámú sütőben:
   - Fémdobozokat
   - Arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelánt
   - Fémnyársat, villát, stb.!

   Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütőben, mely tönkreteheti azt.

2. **NE MELEGÍTSEN**:
   - Hermetikusan lezárt palackokat, befőttes üvegeket, edényeket
     Például) zárt bébiételes üvegeket
   - Zárt héjú ételeket
     Például) tojást, héjában lévő mogyorót, paradicsomot!

   Ok: A keletkező belső nyomás fölrobbanthatja ezeket.
   Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!

3. **NE MŰKÖDTESSE** üresen a mikrohullámú sütőt!
   Ok: Tönkremehetnek a sütő falai.
   Tanács: Hagyjon mindig egy pohár vizet a sütőben! A víz elnyeli a mikrohullámokat, ha véletlenül üresen kapcsolja be a sütőt.

4. **NE TAKARJA LE** az oldalsó vagy a hátsó szellőzőnyílásokat konyharuhával vagy papírral!
   Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütőből kilépő forró levegőtől.

5. **MINDIG** használjon edényfogó keszty̋t, amikor kivesz egy edényt a sütőből!
   Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámokat, ezenkívül az étel is mindig fölmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!

6. **NE ÉRINTSE** meg a fűtőelemet vagy a sütő falait!
   Ok: A sütő falai forrók lehetnek, a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyulékony anyagok érintkezzenek a sütő belsejével, amíg a sütő ki nem hűl!

7. Hogy ne keletkezzék tűz a sütőben:
   - Ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
   - Vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a műanyagzacskókról,
   - Ne használja a sütőt ujságpapír szárítására,
   - Ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kapcsolja ki a sütőt vagy szakítsa meg a sütő áramellátását!

Safety Precautions (folytatás)

8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít:
- MINDIG hagyjon legalább 20 mp-nyi pihentetési idŒt a sütŒ kikapcsolása után, hogy kiegyenlítŒdhessék a hŒmérséklet!
- Keverje meg melegítés közben, és MINDIG keverje meg a melegítés után!
- Legyen óvatos, amikor megfogja az edényt a melegítés után. Megégetheti magát, ha az edény túl forró!
- A folyadékok késleltetve, hirtelen felforrhatnak.
- A késleltetett forrás és az ezzel járó esetleges leforrázás megelŒzése végett rakjon egy m1anyag kanalat vagy egy üvegrudat az italba, és keverje meg a melegítés elŒtt, közben és után!
  Ok: Melegítéskor a folyadék késleltetve, hirtelen forr fel, mégpedig gyakran éppen akkor, amikor kiveszik a sütŒbŒl. Leforrázhatja magát!
- Ha leforrázná magát, kövesse az alábbi ELSÃSEGÉLYNYÚJTÁSI UTASÍTÁST:
  * Mártsa a kezét hideg vízbe legalább 10 percig!
  * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg színültig az edényt folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb, mint alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A sz1knyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- EllenŒrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hŒmérsékletét, mielŒtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiételt úgy, hogy rajta van a kupak, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!

9. Ügyeljen a hálózati csatlakozókábelre:
- Ne mártsa a kábelt vagy a hálózati csatlakozódugaszt vízbe, és tartsa távol a hŒforrásoktól!
- Ne használja a sütŒt sérült csatlakozókábellel vagy a hálózati csatlakozódugasszal!

10. Álljon karnyújtásnyira az sütŒtŒl, amikor kinyitja az ajtót!
Ok: A kiáramló forró levegŒ vagy gŒz leforrázhatja Önt!

11. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütŒ belsejét!
Minden egyes használat után tisztitsa ki a sütŒteret konyhai mosogatószerrel. Az esetleges sérülések elkerülése miatt várja meg amig a sütŒ teljesen kihül.
Ok: A sütŒ falaira vagy aljára rásült élelmiszer darabok vagy zsírfoltok károsíthatják a festékréteget, és csökkenthetik a sütŒ hatásfokát.

12. “Kattanó” hang hallható a sütŒ m1ködése közben, különösen felolvasztás közben.
Ok: A vezérlés módosította a sütŒ teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

13. Ha a mikrohullámú sütŒt üresen, terhelés nélkül használják, a sütŒ automatikusan kikapcsol a biztonság érdekében. Kb. 30 perc múlva a sütŒ újra használható.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS!

Ha m1anyag, papír vagy egyéb éghetŒ csomagolású ételt melegít vagy fŒz, nézzen be idŒnéknt a sütŒbe!

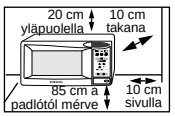
IMPORTANT

- Ne engedje, hogy kisgyerekek használják vagy játsszanak a mikrohullámú sütŒvel!
- Ne hagyjon kisgyerekeket felügyelet nélkül a m1ködŒ mikrohullámú sütŒ közelében!
- Ne tároljon, vagy dugjon el gyerekeket érdeklŒ tárgyakat közvetlenül a sütŒ fölött!

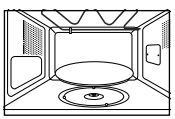
H

A mikrohullámú sütŒ elhelyezése

Helyezze el a sütŒt egy sík, vízszintes és stabil felületen.



1. A mikrohullámú sütŒ elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütŒ megfelelŒen tudjon szellŒzni, ezért hagyjon a sütŒ mögött legalább 10 cm szabad távolságot, a sütŒ oldalainál és a sütŒ fölött legalább 20 cm-t, és a sütŒ legalább 85 cm-re legyen a padlótól.



2. Szedje ki az összes csomagolóanyagot a sütŒbŒl. Rakja be a sütŒbe a görgŒsgyırıt és a forgóasztalt. EllenŒrizze, hogy a forgóasztal szabadon elforog-e.

3. Helyezze el úgy a mikrohullámú sütŒt, hogy jól hozzáférhetŒ legyen a hálózati csatlakozódugasz.

✻ **Ne** fedje le a sütŒ szellŒzŒnyílásait, mert a sütŒ túlhevülhet és automatikusan kikapcsolhatja magát. Ilyenkor nem mıködik, amíg megfelelŒen le nem hıl.

✻ Az Ön személyi biztonsága érdekében csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugaszt egy 230 V-os, 50 Hz-es, földelt csatlakozóaljzathoz. Ha megsérül a sütŒ hálózati kábele, ki kell azt azonnal cseréltetni a szakkereskedŒvel vagy a szervizzel, vagy egy szakképzett villanyszerelŒvel.

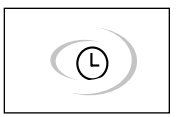
✻ **Ne** állítsa fel a mikrohullámú sütŒt forró vagy párás környezetben, például egy hagyományos kályha vagy egy radiátor közelében. A sütŒ áramfelvételére tekintettel kell lenni, és az esetleges hosszabbítókábelnek ugyanolyan amperszámúnak kell lennie, mint a sütŒ csatlakozókábele. Törölje ki nedves ronggyal a sütŒ belsejét és törölje le az ajtó tömítéseit, mielŒtt elŒször használja a sütŒt.

Az óra beállítása (CE2733N/CE2733NT)

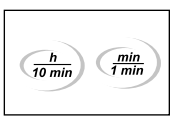
A mikrohullámú sütŒbe egy óra van beépítve. Ez az óra 24 órás vagy 12 órás üzemmódban használható. Be kell állítani az órát:

- ***A mikrohullámú sütŒ üzembe helyezésekor.***
- ***Minden hálózatkimaradás után.***

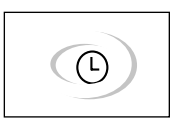
✉ Ne felejtse el átállítani az órát a nyári idŒszámításra, illetve a téli idŒszámításra való áttérésnél.



1. Milyen kijelzést akar? — Nyomja meg a 🕒 gombot...
24-órást — Egyszer
12-órást — Kétszer



2. Állítsa be az órákat a **h** gombbal és a perceket a **min** gombbal.



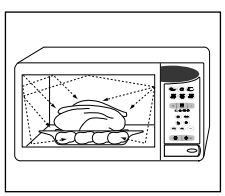
3. Az óra beállítása után nyomja meg a 🕒 gombot, hogy elinduljon az óra.
Következmény: A kijelzŒn mindig a pontos idŒ látható, amikor nem használja a mikrohullámú sütŒt.

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses hullám; az általa szállított energia segítségével az ételt megfőzheti vagy felmelegítheti anélkül, hogy megváltoznék a színe vagy az alakja.
A mikrohullámot ön a következőkre használhatja:

- ***Felolvasztásra***
- ***Azonnali melegítés / főzésre***
- ***Főzésre***

A főzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgóasztalon. Ezért az étel egyenletesen fő meg.

2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.

3. A főzési idő a receptekben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:

- Mennyiségtől és sűrűségtől
- Víztartalmától
- Kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem).

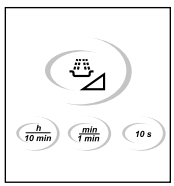
☛ Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:

- Egyenletesen megfőjön az étel közepe is.
- Mindenütt egyenletes hőmérséklet legyen az étel.

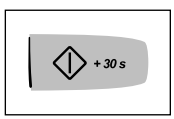
A sütő működésének ellenőrzése

Az alábbi egyszerű eljárással ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e.
Először is, rakjon be egy pohár vizet a forgóasztalra.

Modell: CE2733N/CE2733NT

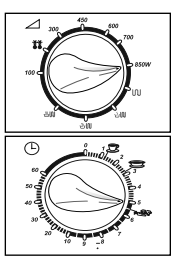


1. Nyomja meg a gombot és állítsa be az időt 4-5 percre az **1min** gomb nyomogatásával.



2. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény: A sütő 4...5 percig melegíti a vizet. A víznek ekkor forrnia kell.

Modell: CE2713N/CE2713NT



1. Állítsa be a maximumra a teljesítményszintet a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal.

2. Állítsa be az időt 4...5 percre az **IDŐ** gombbal.
The water should then be boiling.

✉ A sütő legyen egy megfelelő hálózati csatlakozó aljzathoz csatlakoztatva! A forgóasztal legyen a helyén a sütőben. Ha a maximálistól eltérő teljesítményt állít be, a víz később kezd el forrni!

TeendŒ probléma esetén

Probléma esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal.

- Normális jelenségek.
  - Kondenzáció a sütŒben
  - Légáram az ajtó körül
  - Fénykiszüremlés az ajtó körül
  - GŒz lép ki az ajtónál és a szellŒzŒnyílásokból

- A sütŒ nem kezd el mıködni a ◇ megnyomásakor.(CE2733N/CE2733NT)
  - Csukva van az ajtó?

- A sütŒ nem kezd el mıködni az **IDÃ** gomb elforgatásakor. (CE2713N/CE2713NT)
  - Csukva van az ajtó?

- Az étel egyáltalán nem fŒ meg.
  - Jól állította be az idŒt és megnyomta a ◇ gombot? (CE2733N/CE2733NT)
  - Jól állította be az **IDÃ** gombot? (CE2713N/CE2713NT)
  - Csukva van az ajtó?
  - Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem szakított meg a biztosító automata?

- Az étel vagy túlfŒ vagy nem fŒ meg eléggé
  - A fŒzési idŒt az étel fajtájának megfelelŒen állította be?
  - MegfelelŒ teljesítményt választott?

- Szikrázás van a sütŒben
  - Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütŒben?
  - Nincs alumíniumfólia túl közel a belsŒ falakhoz?

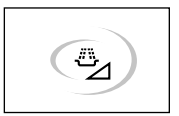
- A sütŒ zavarja a tévé- és a rádióvételt
  - Kismértékı zavarás normális, ha mıködik a sütŒ. A sütŒt a tévétŒl, a rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!
  - Ha a zavarás a sütŒ mikroprocesszorára is hat, a kijelzŒ elállítódhat. Ilyenkor húzza ki a csatlakozódugaszt, majd dugja vissza. Állítsa be újra az órát. (CE2733N/CE2733NT)

✉ Ha ön a fenti utasítások elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor forduljon a legközelebbi Samsung szervizhez.

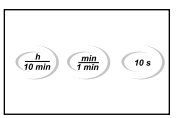
FŒzés / Felmelegítés

Az alábbi egyszerı leírás elmagyarázza, hogyan fŒzhet meg vagy melegíthet fel egy ételt. EllenŒrizze MINDIG a sütŒ beállítását, mielŒtt felügyelet nélkül hagyja a sütŒt! ElŒször is rakja be az ételt a forgóasztal közepére. Csukja be az ajtót.

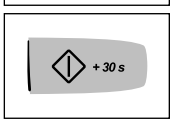
Modell: CE2733N/CE2733NT



1. Nyomja meg a gombot.
Következmény: A kijelzŒn 850 W (ez a maximális fŒzési teljesítmény) jelenik meg.
Állítsa be a kívánt teljesítményt a gomb nyomogatásával. A lehetséges teljesítményeket a FŒzési teljesítmények táblázata tartalmazza a következŒ oldalon.



2. Állítsa be a fŒzési/felmelegítési idŒt a **10min**, **1min** és **10s** gombbal.

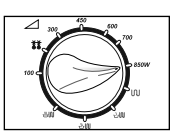


3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Következmény: A sütŒ világítása kigyullad és a forgóasztal forogni kezd.
1) ElkezdŒdik a fŒzés, és amikor véget ér, a sütŒ négyet sípol.
2) A memória jelzés háromszor sípol 1 percenként.
3) A kijelzŒn újra megjelenik a pontos idŒ.

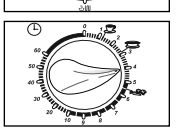
☛ **Tilos** üresen mıködtetni a mikrohullámú sütŒt.

✉ Ha egy adag ételt rövid ideig a maximális teljesítménnyel (850 W) akar melegíteni, akkor egyszerıen nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 mp-ig tartson a melegítés. A sütŒ azonnal bekapcsol.

Modell: CE2713N/CE2713NT



1. Állítsa be a teljesítményt maximumra a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal. **(MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 850 W).**



2. Állítsa be a melegítési idŒt az **IDÃ** gombbal.
Következmény: A sütŒ világítása kigyullad és a forgóasztal forogni kezd.

☛ **Tilos** üresen mıködtetni a mikrohullámú sütŒt.

✉ Ön fŒzés közben is módosíthatja a fŒzési teljesítményt a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gomb elforgatásával.

FŒzési teljesítmények táblázata

Ön az alábbi fŒzési teljesítmények közül választhat:

Teljesítményérték	Teljesítményszint			
	CE2713N/CE2713NT		CE2733N/CE2733NT	
	MWO	GRILL	MWO	GRILL
NAGY	850 W	-	850 W	-
FELMELEGÍTÉS	700 W	-	-	-
KÖZEPESEN NAGY	600 W	-	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-	450 W	-
KÖZEPESEN KICSI	300 W	-	300 W	-
FELOLVASZTÁS( )	180 W	-	180 W	-
KICSI/MELEGENTARTÁS	100 W	-	100 W	-
GRILLEZÉS	-	1100 W	-	1100 W
KOMBI I	300 W( )	1100 W	600 W	1100 W
KOMBI II	450 W( )	1100 W	450 W	1100 W
KOMBI III	600 W( )	1100 W	300 W	1100 W

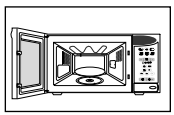
✉ Nagyobb teljesítményhez rövidebb fŒzési idŒ tartozik. Kisebb teljesítményhez hosszabb fŒzési idŒ tartozik.

A fŒzés megszakítása

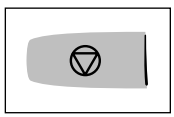
Ön bármikor megszakíthatja a fŒzést, hogy ellenŒrizze az ételt.

H

Modell: CE2733N/CE2733NT



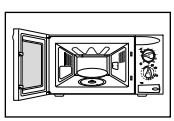
1. A fŒzés ideiglenes megszakításához;
Nyissa ki az ajtót.
Következmény: Leáll a fŒzés. A fŒzés folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg megint a ◇ gombot.



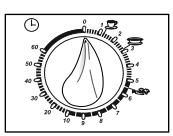
2. A fŒzés megszakítása véglegesen:
Nyomja meg a ▽ gombot.
Következmény: A fŒzés félbeszakad.
A fŒzés beállításának förléséhez nyomia meg újra a **Törlés** ▽ gombot.

☛ A sütŒ bekapcsolása elŒtt is törölhet ön minden beállítást a **Törlés** ▽ gombbal.

Modell: CE2713N/CE2713NT



1. A fŒzés ideiglenes megszakításához;
Nyissa ki az ajtót.
Következmény: Leáll a fŒzés. A fŒzés folytatásához csukja be az ajtót.



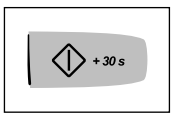
2. A végleges megszakításhoz;
Állítsa az **IDÃ** gombot a “0”-ra.

H

A fŒzési idŒ módosítása fŒzés közben

Modell: CE2733N/CE2733NT

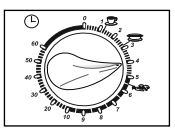
Ön növelheti a fŒzési idŒt a +30s gomb nyomogatásával. Ennek minden megnyomására 30 mp-cel hosszabbodik meg a fŒzési idŒ.



Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel akar hosszabbítani.

✉ A fŒzési idŒ fŒzés közben csak a Mikrohullám, az Automatikus melegítés/fŒzés módban módosítható.

Modell: CE2713N/CE2713NT

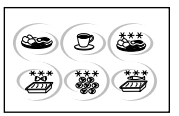


Módosítsa a hátralévŒ fŒzési idŒt az **IDÃ** gomb elforgatásával.

Az “Azonnali melegítés” használata

Modell: CE2733N/CE2733NT

Az Azonnali melegítés funkciónál a melegítési idŒ automatikusan beállítódik, és a ◇ gombot sem kell megnyomni. Az adatok számát az Azonnali melegítés gomb megfelelŒ számú megnyomásával lehet beállítani.
Rakja be az ételt a forgóasztal közepére és csukja be az ajtót.



Nyomja meg a kívánt **Azonnali melegítés** gombot annyiszor, ahány adagot akar melegíteni.

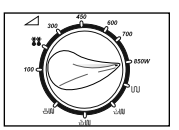
Következmény: Kb. 2 másodperc múlva elkezdŒdik a melegítés. Amikor az véget ér:
1) A sütŒ négyet sípol.
2) A memória jelzés háromszor sípol 1 percenként.
3) A kijelzŒn újra megjelenik a pontos idŒ.

Példa: Nyomja meg a ☕ gombot háromszor, ha három csésze kávét akar felmelegíteni. A további részleteket lásd a következŒ oldalon.

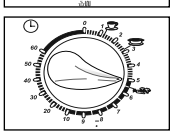
✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

Modell: CE2713N/CE2713NT

Rakja be az ételt a forgóasztal közepére és csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot a maximális teljesítményre.



2. Állítsa az **IDÃ** gombot az Azonnali melegítés funkcióra. (Italok, leves/mártás vagy friss zöldség).

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

Az “Azonnali melegítés” beállításai

Modell: CE2733N/CE2733NT

Az alábbi táblázat a különböző Azonnali melegítés programokat ismerteti, a mennyiségekkel, a pihentetési idővel és a megfelelő tanácsokkal együtt.

Gomb / Étel	Adag nagysága	Pihentetési idő	Tanácsok
Készétel (hűtött)	300-350 g	3 perc	Rakja rá egy porcelántányérra és fedje le mikrohullámálló fóliával. E program 3 komponensből álló készételekhez alkalmas (például hús, zöldség és egy köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
Italok (szobahőmérsékletű kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 perc	Öntse be egy porceláncsészébe és melegítse lefedés nélkül. Állítsa a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) az üvegtányér közepére. Keverje meg alaposan a pihentetés előtt és után.
Készétel (mélyhűtött)	300-350 g	4 perc	Vegye ki a készételt a mélyhűtőből és ellenőrizze, alkalmas-e mikrohullámú melegítéshez. Lyuggassa át egy villával a készétel fóliáját. Rakja középre a mélyhűtött ételt. E program 3 komponensből álló mélyhűtött ételekhez használható (pl. hús, zöldség és egy köret, mely lehet mondjuk burgonya, rizs vagy főtt tészta).
Csőbensült tészta (mélyhűtött)	200 g 400 g	2-3 perc	Rakja be a mélyhűtött csőbensült tésztát egy megfelelő méretű pyrex üvegtálba. Állítsa az üvegtálat az állványra. E program mélyhűtött csőbensült-tésztákhoz, pl. lasagne-hoz, cannelonihez vagy makaronihoz használható.
Mini pizzák (mélyhűtött)	150 g (4-6 szelet) 250 g (7-9 szelet)	-	Helyezze el a mélyhűtött mini pizzákat egyenletesen elosztva az állványon.
Sülthal (mélyhűtött)	200 g 400 g	2-3 perc	Rakja be a mélyhűtött sülthalat egy megfelelő méretű pyrex üvegtálba. Állítsa az üvegtálat az állványra. Ez a program halszeleteket, zöldséget és mártást tartalmazó mélyhűtött készételekhez használható.

Modell: CE2713N/CE2713NT

Íme néhány tipp és tanács az Azonnali melegítés funkció használatához.

Szimbólum	Étel	Teljesítmény	Adag	Melegítési idő	Pihentetési idő
	Italok	850 W	150ml	1perc 15mp	1-2perc
	Leves/Mártás (hűtött)	850 W	200-250ml	2perc 50mp	2-3perc
	Friss zöldség	850 W	300-350g	5perc 30mp	3perc

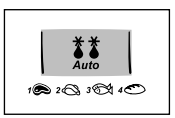
H

Az “Automatikus felolvasztás” használata (CE2733N/CE2733NT)

Az Automatikus felolvasztás funkcióval húst, baromfit, halat vagy kenyeret lehet felolvasztani. A felolvasztási idŒ és a teljesítmény automatikusan beállítódik.
Önnek csak a programot kell kiválasztania és a súlyt kell beállítania.

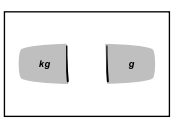
✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

Rakja be a mélyhıtött ételt a forgóasztal közepére és csukja be az ajtót.

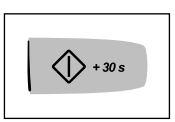


1. Nyomja meg az **Auto**(⁑) gombot.
Következmény: Az alábbi kijelzés jelenik meg:

Nyomja meg az **Auto**(⁑) gomb nyomogatásával a felolvasztandó étel fajtáját. A további részleteket lásd a következŒ oldalon.



2. Állítsa be az étel súlyát a **kg** és a **g** gombok nyomogatásával.



3. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Következmény:

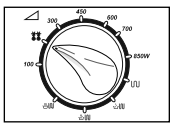
- MegkezdŒdik a felolvasztás.
- A sütŒ sípol a felolvasztás félidejénél, hogy ön ne felejtse el megfordítani az ételt.
- A felolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a ⏀ gombot.

1) A sütŒ négyet sípol.
2) A memória jelzés háromszor sípol 1 percenként.
3) A kijelzŒn újra megjelenik a pontos idŒ.

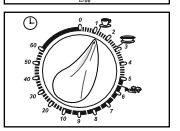
✉ Az automatika nélkül is felolvaszthat ön egy ételt. Ehhez válassza ki a mikrohullámú fŒzés/melegítés üzemmódot és állítson be 180W teljesítményt. A további részleteket lásd a “FŒzés/ Melegítés” fejezetben, a 10. oldalon.

Felolvasztás manuálisan (CE2713N/CE2713NT)

A Felolvasztás funkcióval húst, baromfit, halat vagy kenyeret lehet felolvasztani.
Helyezze be a mélyhıtött ételt a forgóasztal közepére, és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot 180W-ra ⁑.



2. Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt.
Következmény: ElkezdŒdik a felolvasztás.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

Az “Automatikus felolvasztás” beállításai (CE2733N/CE2733NT)

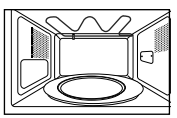
Az alábbi táblázat ismerteti a különböző AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS programokat, a súlyokat, a pihentetési időket és a vonatkozó tanácsokat.
A felolvasztás előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot. A húst, a baromfit és a halat rakja egy kerámiatányérra.

Kód	Éte	Adag	Pihentetési idő	Tanács
1	Hús	200-1500g	20-60 perc	Takarja le a széleit alumínium fóliával. Fordítsa meg a húst a sípszónál. E program jól használható marha-húshoz, birkahúshoz, sertéshúshoz, marhaszelethez, karajhoz és vagdalt húshoz.
2	Baromfi	200-1500g	20-60 perc	Takarja be a láb és a szárny végét alumínium fóliával. Fordítsa meg a baromfit a sípszónál. Felolvaszthat akár egész csirkét, akár pedig csirkedarabokat is.
3	Hal	200-1500g	20-50 perc	Takarja le a hal teljes farkát alumínium fóliával. Fordítsa meg a halat a sípszónál. E program jól használható egész vagy szeletelt pisztráng, lepényhal, lazac és tőkehal felolvasztásához.
4	Kenyér/ sütemény	125-625g	5-20 perc	A kenyeret rakja rá egy darab konyhapapírra és fordítsa meg a sípszónál. A süteményt rakja rá egy kerámia-tányérra, és ha lehet, fordítsa meg a sípszónál. (A sütő tovább működik, és csak akkor áll le, amikor ön kinyitja az ajtót). E program használható mindenféle kenyérhez, szeletelthez vagy egészhez, valamint péksüteményhez és bagetthez. A péksüteményeket rendezze el egy körben. E program használható mindenféle süteményhez, kekszhez, vajas süteményhez és felfújthoz. Nem alkalmas cukrászsüteményhez, gyümölcs- és krémes tortához, valamint csokoládémázzal bevont tortához.

A bevonatos tányér használata (CE2733NT/CE2713NT)

H

Altalában, ha olyan ételt sütünk, mint a pizza vagy a pite, grillezéssel vagy mikrohullámmal, a tészta vagy sütemény sületlen maradhat az alján. A bevonatos tányér elnyeli a mikrohullámokat és leadja hŒ formákában. Használata azt eredményezi, hogy az étel alsó része is ropogós ész.
A bevonatos tányért szalonna, tojás, kolbász stb. sütéséhez is lehet használni. A következŒ oldalon lévŒ táblázat a bevonatos tányéron készíthetŒ különbözŒ ételeket tartalmaz.



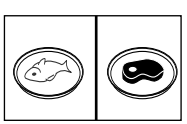
1. Tegye a bevonatos tányért közvetlenül a forgótányérra, és melegítse fel a mikrohullám-grillezés kombinációhoz tartozó legnagyobb teljesítményen(600W + grill ( ). A szükséges idŒk és a megfeleŒ utasítások a táblázatban találhatók.

☛ A bevonatos tányért mindig edényfogó kesztyıvel jell megfogni, mivel az nagyon felforrósodik.

2. Amennyiben szalonnát, tojást. süt, kenje de olajjal a tányért, hogy az étel szép barna legyen.

✻ Nefelefje, hogy a bevonatos tányér teflonbevonattal rendelkezik, amrly nem áll ellen a karcolásnak. Soha ne vágjon éles tággyal(például késsel) a bevonatos tányéron.

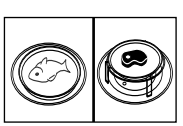
✻ A bevonatos tányér sérülésének elkerülése érdekében mıanyag eszkökkel kell dolgozni, cagy a vágáshoz az ételt a bevonatos tányérról le kell



3. Tegye az ételt a bevonatos tányérra.

☛ Ne tegyen hŒnek nem ellenálló tárgyakat, például mıanyag tálat a bevonatos tányérra.

☛ Soha ne tegye be a bevonatos tányért a mikrohullámú sütŒbe a forgótányér nélkül.



4. Tegye a bevonatos tányért a mikrohullámú süŒben a fémrácsra (vagy a forgótányérra).

5. Állítsa be a szükséges fŒzési idŒt és teljesítményt. Az adatok a következŒ oldalon lévŒ táblázatban találhatók.

✉ **Hogyan kell a bevonatos tányért tisztítani?**
A bevonatos tányért meleg vízzel és mosószerrel kell tisztítani, majd tiszta vízzel kell leöblíteni.

✉ Nehasználjon a bevonatos tányér tisztírásához súrolókefét vagy fémszivacsot, mivel a bevonatos tányér felsŒ rétege megsérülhet.

✻ **Ne feledje:**
A bevonatos tányért nem szabad mosogatógépben tisztítani.

A ”pirítótányér” funkció beállításai (CE2733NT/CE2713NT)

Azt ajánljuk, hogy a pirítótányért közvetlenül a forgótányéron melegítse elŒ.
A pirítótányért a 600W+grill (⏦⏦) funkcióval kell elŒmelegíteni. Célszerı betartani az alábbi táblázatban szereplŒ idŒket és utasításokat.

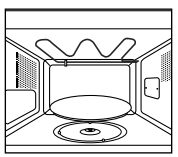
Étel	Adag	Vá. idŒ	Teljesít-mény	FŒzési idŒ	Tanácsok
Szalonna	4szelet (80g)	3 perc	600W+ grill (⏦⏦)	3-3$^1/_2$ perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Rakja egymás mellé a szeleteket a pirítótányérra. A pirítótányért rakja fel az állványra.
Sült paradicsom	200g (2db)	3 perc	450W+ grill (⏦⏦)	4-4$^1/_2$ perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Vágja félbe a paradicsomokat. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el Œket körben a pirítótányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra.
Burger (mélyhıtött)	2db (125g)	3 perc	600W+ grill (⏦⏦)	6$^1/_2$-7 perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Rendezze el körben a mélyhıtött burgereket a pirítótányéron. A pirítótányért rakja rá az állványra. Fordítsa meg 4-5 perc múlva.
Bagett (mélyhıtött)	200-250g (2db)	4 perc	450W+ grill (⏦⏦)	7-8 perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Ha egy bagett van, rakja középre, ha kettŒ, akkor a tányér két oldalára. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Pizza (mélyhıtött)	300 - 350g	4 perc	600W+ grill (⏦⏦)	8-9 perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Rakja rá a mélyhıtött pizzát a pirítótányérra. A pirítótányért rakja rá az állványra.
Sültkrumpli	250g 500g	3 perc	600W+ grill (⏦⏦)	5-6 perc 8-9 perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Vágja félbe a krumplikat. Rakja rá Œket a pirítótányérra a vágott oldalukkal lefelé. Rendezze el Œket körben. A tányért rakja rá az állványra.
Halrud-acskák (mélyhıtött)	150g (5db) 300g (10db)	4 perc	600W+ grill (⏦⏦)	6$^1/_2$-7 perc 9-9$^1/_2$ perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Kenje meg a tányért egy evŒkanál olajjal. Rendezze el a halrudacskákat körben a tányéron. Fordítsa meg 3$^1/_2$ perc (5 darabnál) vagy 5 perc (10 darabnál) múlva.
Csirked-arabok (mélyhıtött)	125g 250g	4 perc	600W+ grill (⏦⏦)	4$^1/_2$-5 perc 7-7$^1/_2$ perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Kenje meg a tányért egy evŒkanál olajjal. Helyezze rá a csirkedarabokat a tányérra. Rakja a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) múlva.
Mini pizza (hıtött)	300 - 350g	4 perc	450W+ grill (⏦⏦)	5$^1/_2$-6$^1/_2$ perc	Melegítse elŒ a pirítótányért. Rendezze el a hıtött pizza-szeleteket körben a tányéron.

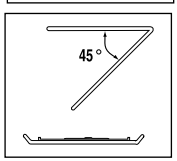
F1tŒelem helyzetének beállítása

A f1tŒelem a grillezéshez szolgál. Kétféle helyzetben állítható be a sütŒben:

- ***Vízszintes helyzetbe a grillezéshez és a kombinált fŒzéshez (mikrohullám + grill).***

☛ Csak akkor változtassa meg a f1tŒelem helyzetét, ha már kih1lt és ne fejtsen ki túl nagy erŒt a függŒleges helyzetbe való állításhoz!

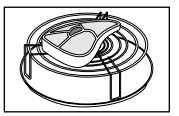




A f1tŒelem...	**TeendŒ...**
vízszintesbe állításához (grillezés vagy kombinált fŒzés)	◆ Húzza maga felé a f1tŒelemet. ◆ Tolja fel, hogy párhuzamos legyen a sütŒ tetejével.
A sütŒtér felsŒ részének tisztításakor állítsa 45°-os szögbe a f1tŒelemet.	

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon m1anyag edényeket, papírdobozokat, papírtörölközŒket, stb.



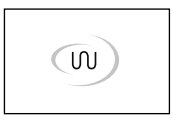
Ha kombinált fŒzési módot (mikrohullám + grill) választ, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámállók és villanysütŒállók. A fémedények vagy a fémeszközök tönkretehetik a mikrohullámú sütŒt.

✉ A használható edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a Használható edények cím1 fejezet ismerteti a 23. oldalon.

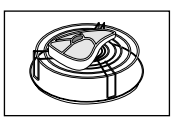
Grillezés

A grillezéssel ön gyorsan megsütheti és megbarníthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grillezŒ állványt mellékeltünk a sütŒhöz.

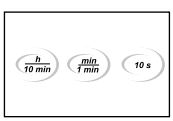
Modell: CE2733N/CE2733NT



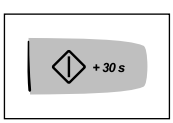
1. Melegítse elŒ a grillt a kívánt hŒmérsékletre a ⎓ és a **10min**, **1min** és **10s** gombok megnyomásával ⏀.



2. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt az állványra.

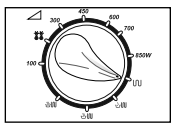


3. Place the food on the rack in the oven.
Nyomja meg a ⎓ gombot. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.
(The maximun grilling time is 60 minute.)

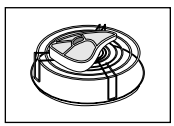


4. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Következmény: A sütŒ világítása kigyullad és a forgóasztal forogni kezd.
1) ElkezdŒdik a fŒzés, és amikor véget ér, a sütŒ négyet sípol.
2) A memória jelzés háromszor sípol 1 percenként.
3) A kijelzŒn újra megjelenik a pontos idŒ.

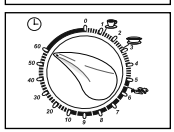
Modell: CE2713N/CE2713NT



1. Melegítse elŒ a grillt a kívánt hŒmérsékletre a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombnak a grillezés szimbólumra (⎓) állításával és az **IDÃ** gomb megfelelŒ beállításával.



2. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt az állványra.



3. Állítsa be a megfelelŒ grillezési idŒt és teljesítményt.

✉ Nem baj, ha a grillezés közben a sütŒ ki- majd bekapcsol. Ez a túlmelegedés megelŒzését szolgálja.

☛ Használjon mindig edényfogó keszty1t, amikor megfogja a sütŒben lévŒ edényt, mert az nagyon forró lehet.

☛ EllenŒrizze, hogy a f1tŒelem vízszintes helyzetben legyen.

H

A mikrohullám és a grillezés kombinálása

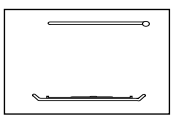
H

Ön kombinálhatja a mikrohullámú fŒzést a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megfŒjön és egyúttal meg is barnuljon.

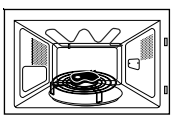
☛ Használjon mindig mikrohullámálló és villanysütŒálló edényt. Az üveg- és a kerámiaedények ideálisak e szempontból.

☛ Használjon mindig edényfogó kesztyıt, mert az edény nagyon felforrósodhat.

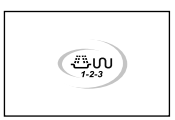
Modell: CE2733N/CE2733NT



1. GyŒzŒdjön meg arról, hogy a fıtŒelem vízszintes helyzetben van; a további részleteket a 18. oldal ismerteti.



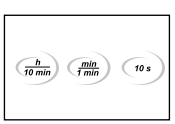
2. Nyissa ki az ajtót a vezérlŒpanel jobb alsó részén lévŒ nagy gomb megnyomásával. Tegye be az ételt az állványra, az állványt a forgóasztalra. Csukja be az ajtót.



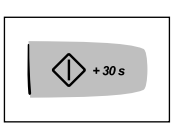
3. Nyomja meg a **Combi** (⁂) gombot.
Következmény: Megjelennek az alábbi kijelzések:
⁂ (mikrohullám és grillezés mód)
600W (teljesítmény)

✉ Válassza ki a kívánt teljesítményt a Combi (⁂) nyomogatásával.

☛ A grillezés hŒmérséklete nem állítható be.



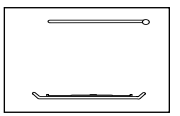
4. Állítsa be a sütési idŒt a **10min**, **1min** és **10s** gombokkal. A max fŒzési idŒ 60 perc



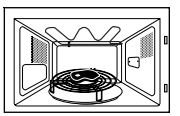
5. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Következmény: ElkezdŒdik a kombinált sütés.
1) A sütés végén a sütŒ négyet sípol.
2) A memória jelzés háromszor sípol 1 percenként.
3) A kijelzŒn újra megjelenik a pontos idŒ.

✉ A kombinált módban a mikrohullámú teljesítmény maximum 600W lehet.

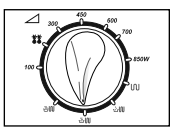
Modell: CE2713N/CE2713NT



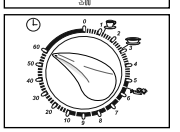
1. GyŒzŒdjön meg arról, hogy a fıtŒelem vízszintes helyzetben van; a további részleteket a 18. oldal ismerteti.



2. Nyissa ki az ajtót a vezérlŒpanel jobb alsó részén lévŒ nagy gomb megnyomásával. Tegye be az ételt az állványra, az állványt a forgóasztalra. Csukja be az ajtót.



3. Állítsa be a **FÃZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal a kívánt teljesítményt (⁂, ⁂, ⁂).



4. Állítsa be az **IDÃ** gombbal a megfelelŒ idŒt.
(Például: 60 perc).
Következmény: ElkezdŒdik a sütés.

✉ A kombinált módban a mikrohullámú teljesítmény maximum 600W lehet.

TöbblépcsŒs fŒzés (CE2733N/CE2733NT)

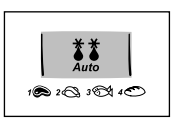
A mikrohullámú sütŒ maximum négylépcsŒs fŒzésre programozható be.
Példa: Ön fel akar olvasztani egy ételt és meg akarja azt fŒzni, anélkül, hogy a sütŒt minden egyes fŒzési lépcsŒ után be kéne állítani. Ön felolvaszthat és megfŒzhet egy 500 g-os halat négy lépésben:

- ***Felolvasztás***
- ***FŒzés I***
- ***FŒzés II***

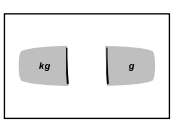
✉ A többlépcsŒs fŒzést minimum két, maximum négy lépcsŒre lehet beállítani.

✉ Ha ön négy lépcsŒt állít be, az elsŒ lépcsŒnek felolvasztásnak, a másodiknak pedig pihentetésnek kell lennie.

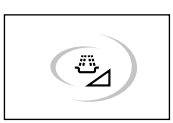
✉ Ne nyomja meg ⏀ gombot, míg be nem állította az utolsó lépcsŒt.



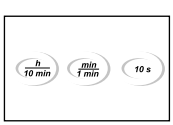
1. Nyomja meg egyszer vagy többször az **Auto** (⁑) gombot.



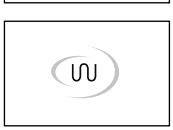
2. Állítsa be a súlyt a **kg** és **g** gombok nyomogatásával (e példában 500 g-ra).



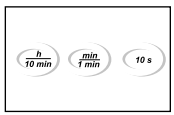
3. Nyomja meg a gombot.
Ez a I mikrohullámú fŒzés
; Szükség esetén állítsa be a teljesítményt a gomb nyomogatásával (e példában 600W-ra).



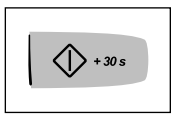
4. Állítsa be a fŒzési idŒt a **10min**, **1min** és **10s** gombbal (e példában 4 percre).



5. Nyomja meg a gombot.
Ez a II mikrohullámú fŒzés :
; Szükség esetén állítsa be a teljesítményt a gomb nyomogatásával (e példában 450W-ra).



6. Set the cooking time by pressing the **10min. 1min** and **10s** buttons the appropiate number of times(5 minutes in the example).
(The maximun grilling time is 60 minutes.)

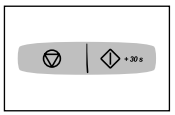


7. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Következmény: A négy üzemmód (felolvasztás, pihentetés és fŒzés I, II) egymás után lefut. Az ön által választott felolvasztási módtól függŒen a sütŒ esetleg sípol a felolvasztás félidejénél, hogy ne felejtse el ön megfordítani az ételt.

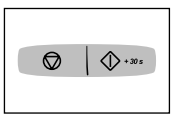
- A fŒzés végén a sütŒ négyet sípol.
- A memória jelzés háromszor sípol 1 percenként.
- A kijelzŒn újra megjelenik a pontos idŒ.

A sípjelzés kikapcsolása (CE2733N/CE2733NT)

You can switch the beeper off whenever you want.



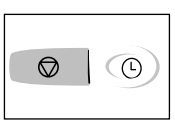
1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
Következmény: The oven will not beep each time you press a gombot.



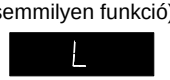
2. A sípjelzés visszakapcsolásához nyomja meg megint egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
Következmény: The oven operates with the beeper on again.

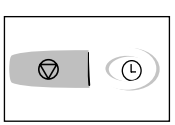
A mikrohullámú sütŒ biztonsági reteszelése (CE2733N/CE2733NT)

A mikrohullámú sütŒ egy speciális gyerekvédelmi funkcióval van ellátva, mellyel “reteszelhetŒ” a sütŒ, hogy gyerekek ne használhassák.
A sütŒ bármikor reteszelhetŒ.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◷ gombot.
Következmény: A sütŒ reteszelŒdik (nem választható semmilyen funkció).

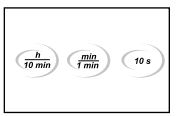




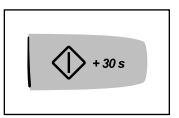
2. A mıködés visszakapcsolásához nyomja meg újra egyszerre a ▽ és a ◷ gombot.
Következmény: A sütŒ újra használható.

Memória funkció (CE2733N/CE2733NT)

E mikrohullámú sütŒ megjegyzi az utolsó üzemmódot az ön kényelme kedvéért.



1. Állítson be egy fŒzési idŒt a **10min**, **1min** és **10s** gombokkal.



2. Nyomja meg a ◇ gombot.

✉

1) A fŒzés végén a memóriajelzés hármat sípol (harangcsengŒ). Azután a fŒzés mód “ReszetelŒdik” és a sütŒ elfelejti az utolsó fŒzési módot.

2) Ha a sütŒ mıködtetése nélkül kinyitják majd becsukják az ajtót, akkor a fŒzési mód 30 mp múlva “reszet”-elŒdik.

3) Ha zonnal törölni akarja a memóriát, nyomja meg a Törlés(▽) gombot.

Használható edények

A mikrohullámú sütŒben csak akkor fŒ meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el Œket.
Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütŒhöz használható, akkor az biztosan megfelelŒ.
Az alábbi táblázat felsorolja a különbözŒ edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütŒben.

Edény	Mikrohullám-állóság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓ ✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütŒ falához, vagy ha túl sokat használnak belŒle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elŒ 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserépedény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	✓	Egyes mélyhıtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finomüvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• MélyhıtŒzacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid fŒzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✗	Szikrázást okozhat.
Mıanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hŒálló anyagból készültek. A többi mıanyag deformálódhat vagy elszínezŒdhet magas hŒmérsékleten. Ne használjon melamin mıanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gŒz léphet ki
• MélyhıtŒ zacskók	✓ ✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki Œket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelŒzésére.

H

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FÃZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverŒdik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a m1anyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütŒben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú fŒzéshez, például friss vagy mélyh1tött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetŒk a mikrohullámú sütŒben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthetŒ lenne egy hagyományos fŒzŒlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek cím1 fejezetet).

Lefedés fŒzés közben
Az étel lefedése fŒzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gŒz formájában felszáll, és elŒsegíti a fŒzési folyamatot. Az étel különbözŒ módokon fedhetŒ le: például egy kerámia-tányérral, egy m1anyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idŒk
A fŒzés után a pihentetési idŒ nagyon fontos, hogy egyenletes hŒmérséklet alakuljon ki az ételben.

FŒzési útmutató mélyh1tött zöldségekhez
Használjon egy fedŒvel ellátott pirex üvegedényt. FŒzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, fŒzze még tovább.
Keverje meg kétszer a fŒzés közben és egyszer a fŒzés után. A fŒzés után sózza meg, f1szerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ	Utasítások
Spenót	150g	600W	$4^1/_2$-$5^1/_2$	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1evŒkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300g	600W	9-10	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2evŒkanál) hideg vizet.
Borsó	300g	600W	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1evŒkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2evŒkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa,/ borsó/kukorica)	300g	600W	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1evŒkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1evŒkanál) hideg vizet.

Fzési Útmutató(folytatás)

FŒzési útmutató rizshez és fŒtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedŒvel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad fŒzés közben. FŒzze lefedve.
A fŒzési idŒ letelte után keverje meg a pihentetés elŒtt és sózza meg vagy fıszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: ElŒfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a fŒzés végére.

FŒtt tészta:
Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévŒ vizet, egy csipet sót és keverje meg jól.
FŒzze lefedés nélkül.
Keverje meg néha a fŒzés közben és a fŒzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesítmény	IdŒ (perc)	Pihentetési idŒ	Utasítások
Fehér rizs (elŒfŒzött)	250g	850W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Barnarizs (elŒfŒzött)	250g	850W	21-22	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250g	850W	17-18	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250g	850W	18-19	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
FŒtt tészta	250g	850W	11-12	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

FŒzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedŒvel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evŒkanál) minden 250 g-hoz, hacsak ettŒl eltérŒ vízmennyiséget nem ír elŒ a táblázat. FŒzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, fŒzze tovább. Keverje meg egyszer a fŒzés közben és egyszer a fŒzés után. A fŒzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja Œket, annál gyorsabban fŒnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (850W) kell fŒzni.

Étel	Adag	IdŒ (perc)	Pihentetési idŒ (perc)	Utasítások
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	EgyenlŒ méretı darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250g	5½-6½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evŒkanál) vizet.
Sárgarépa	250g	4½-5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Egyforma méretı darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250g	3½-4	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evŒkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig fŒzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250g	3½-4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evŒkanál citromlével.
Póréhagyma	250g	4½-5	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás elŒtt öntse le a levet.
Hagyma	250g	5½-6	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evŒkanál) vizet.
Paprika	250g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre.
Burgonya	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja Œket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250g	5-5½	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

H

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütŒvel sokkal gyorsabban felmelegíthetŒ egy étel, mint egy hagyományos fŒzŒlapon.
A teljesítményt és a melegítési idŒt az alábbi táblázat szerint célszerı beállítani.
A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahŒmérsékletıek (18...20°C), vagy hogy egy hıtŒszekrénybŒl vették éppen ki Œket (5...7°C).

Elrendezés és lefedés
Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát - ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielŒtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerıbb.

Teljesítmény és keverés
Egyes ételek 850W teljesítménnyel melegíthetŒk, mások csak 600W, 450W vagy 300W-tal.
A táblázatban megadott értékek csak iránymutatást jelentenek. A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedŒ ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.
Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás elŒtt is.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg Œket a melegítés elŒtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja Œket a mikrohullámú sütŒben.
Ajánlatos egy mıanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendŒ folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.
Célszerı rövidebb melegítési idŒt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idŒk
Egy étel elsŒ ízben történŒ melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési idŒt - a késŒbbi felhasználáshoz.
Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tızforró legyen.
Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után - hogy egyenletessé váljék a hŒmérséklet. Az ajánlott pihentetési idŒ 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági elŒírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési idŒt a sütŒ kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelŒzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendŒ folyadékba, és keverje meg a melegítés elŒtt, közben és után.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy mıanyag fedŒvel.
- Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás elŒtt. Keverje meg még egyszer és ellenŒrizze a hŒmérsékletét. Ajánlott tálalási hŒmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:
Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedŒ nélkül. Sose melegítse fedŒvel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idŒ elŒtt és még egyszer a felszolgálás elŒtt! EllenŒrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hŒmérsékletét, mielŒtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hŒmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:
- A bébiételt gondosan ellenŒrizni kell tálalás elŒtt, nehogy megégesse a babát. Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmény és melegítési idŒ csak irányértéknek tekintendŒ.

Fzési Útmutató(folytatás)

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmények és melegítési idŒk csak iránymutatóként értendŒk.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190g	600W	30mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedŒ nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás elŒtt keverje meg jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190g	600W	20mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedŒ nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás elŒtt keverje meg jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét.
Bébitej	100ml 200ml	300W	30-40mp 1perc - 1perc 10mp	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Rakja a forgóasztal közepére. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 2 percig. Felszolgálás elŒtt rázza fel jól és ellenŒrizze a hŒmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítmények és melegítési idŒk csak irányértéknek tekintendŒk.

Étel	Adag	Teljesít-mény	IdŒ (perc)	Pihente-tési idŒ (perc)	Utasítások
Italok (szobahŒmér-sékletı kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1csésze) 250 ml (1bögre)	850W	1-1$^1/_2$ $1^1/_2$ -2	1-2	Öntse be egy porceláncsészébe és melegítse lefedés nélkül. Állítsa a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) az üvegtányér közepére. Keverje meg alaposan a pihentetés elŒtt és után.
Leves (hıtött)	250g	850W	$2^1/_2$-3	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy mıanyag fedŒvel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás elŒtt.
Pörkölt (hıtött)	350g	600W	$5^1/_2$-$6^1/_2$	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mély tányérba. Fedje le egy mıanyag fedŒvel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás elŒtt.
FŒtt tészta mártással (hıtött)	350g	600W	$4^1/_2$-$5^1/_2$	3	Rakja rá a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát) egy lapos tányérra. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás elŒtt.
Töltött fŒtt tészta mártással (hıtött)	350g	600W	5-6	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy mıanyag fedŒvel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás elŒtt.
Egytálétel (hıtött)	350g	600W	$5^1/_2$-$6^1/_2$	3	Rakjon egy 2-3 hıtött összetevŒbŒl álló ételt egy kerámiatálra. Fedje le mikrohullámálló fóliával.

H

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhtött ételt. Ez nagy elny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a fzés eltt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkez víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhtött ételt egy tálba, fed nélkül. A félidnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
Ellenrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be ket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a kls felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, miel tt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési id a felolvasztott mennyiségtl függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb id kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hmérsékleti mélyhtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180W, ❄❄) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Id (perc)	Pihentetési id (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	250g 500g	6-7 13-14	5-25	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidnél.
Sertés szeletek	250g	7½-8½		
Baromfi				
Csirkedarabok	500g (2db)	14½-15½	15-40	A csirkedarabokat elször a brös oldalukkal lefelé, az egész csirkét elször a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidnél.
Egész csirke	900g	28-30		
Hal				
Hal szeletek	200g (2db) 400g (4db)	6-7 12-13	5-15	A mélyhtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidnél.
Gyümölcs				
Bogyósok	250g	6-7	5-10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmrjn).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db)	2db 4db	½-1 2-2½	5-20	A zsömléket rendezze el körben vagy a keny eret vízszintesen egy konyhapapíron a forgóasztal közepén. Fordítsa meg a félidnél!
Pirítós/ szendvics	250g	4½-5		
Rozskenyér (wheat + rye flour)	500g	8-10		

Fzési Útmutató(folytatás)

GRILLEZÉS

A grill f1tŒeleme a sütŒtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor m1ködik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig elŒmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:
Az edénynek t1zállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen m1anyagot, mert megolvadhat.

GrillezhetŒ ételek:
Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A grillezés elŒtt gyŒzŒdjön meg arról, hogy a f1tŒelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függŒleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás elŒírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a fŒzési mód a grilltŒl jövŒ hŒsugárzást kombinálja a mikrohullámú fŒzés gyorsaságával. Csak akkor m1ködik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgásának köszönhetŒen az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600W+grill, 450W+grill és 300W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:
Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen t1zálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon m1anyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:
A kombinált üzemmóddal készíthetŒk el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva Œket a félidŒnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén gyŒzŒdjön meg arról, hogy a f1tŒelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függŒleges helyzetben. Az ételt a magas állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás elŒírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgóasztalra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

Mélyh1tött étel grillezési útmutatója

Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idŒi irányértékként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Zsömlék (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	MH+ grill	300W + grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	Rendezze el körben a zsömléket az állványon. A zsömlék másik oldalát pirítsa meg ízlés szerint. Pihentesse 2-5 percig.
Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2db)	450 W + grill	7-8	--	Rakja rá a mélyh1tött bagettet az állvány közepére. 2 vagy 3 bagettnél rakja azokat egymás mellé az állványra. Grillezés után pihentesse Œket 2-3 percig.
CsŒben sült étel (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + grill	13-14	--	Rakja be a mélyh1tött csŒbensültet egy kis, kerek pirex üvegtálba. A tálat rakja rá az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
FŒtt tészta (canelloni, makaróni, lasagne)	400 g	600 W + grill	14-15	--	Rakja be a mélyh1tött fŒtt tésztát egy kis, lapos, négyszögletes pirex üvegtálba. A tálat rakja rá közvetlenül a forgóasztalra. Sütés után pihentesse 2-3 percig.
Csirkedarabok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Rakja rá a csirkedarabokat az állványra.
Chips	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Terítse szét a chipset egyenletesen egy az állványon elhelyezett sütŒpapíron.

Fzési Útmutató(folytatás)

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elŒ a grillsütŒt a grillezés funkcióval 4 percig.
Az alábbi táblázatban szereplŒ teljesítmények és grillezési idŒk útmutatóként szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-mény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirított kenyér	4 db (25 g/db)	Csak grill	3½-4½	3-4	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra.
Zsömlék (már megsütöttek)	2-4 db	Csak grill	2-3	1-2	ElŒször az aljukkal fölfelé rakja rá Œket közvetlenül a forgóasztalra.
Sült paradicsom	200 g (2db) 400 g (4db)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	Vágja félbe Œket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el Œket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Hawai-pirítós (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + grill	3½-4	--	ElŒször pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicset az állványra. Két melegszendvicset egymással szem ben az állványra közvetlenül. Pihentesse 2-3 percig.
Sültkrumpli	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el Œket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé.
Csirkedara-bok	450 - 500 g (2 db)	300 W + grill	8-9	9-10	Kenje be olajjal és fıszerezze a csirkedarabokat. Rendezze el Œket körben, a csontok középen legyenek. Ha csak egy csirkedarab van, azt ne rakja az állvány közepére. Pihentesse 2-3 percig.
Birka-borda (közepes)	400 g (4db)	Csak grill	11-13	8-9	Kenje be a birka-bordákat olajjal és fıszerezze. Rendezze el Œket kör ben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sertésborda	250 g (2db)	MH+ grill	(300W + grill) 7-8	(Csak grill) 6-7	Kenje be a sertés-bordákat olajjal és fıszerezze. Rendezze el Œket kör ben az állványon. Pihentesse 2-3 percig.
Sült alma	1 alma (kb. 200g) 2 alma (kb. 400g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát szŒlŒvel és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem man dulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üveg-tálat rakja közvetlenül a forgóasztalra.

Fzési Útmutató(folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le mıanyag fedŒvel. Melegítse 30-40 mp-ig 850W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig 450W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé.
Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 mp-ig 300W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.
A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba.
Melegítse 1 percig 300W-tal.
Megolvasztás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)
Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. FŒzze fedŒ nélkül egy pirex üvegtálban $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 850 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. FŒzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FÃZÉSE
Rakjon 600 g lekvárt (pl. különbözŒ bogyósokat) egy megfelelŒ méretı pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól. FŒzze lefedve 10-12 percig 850W-tal. FŒzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelı kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedŒvel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelŒ méretı pirex üvegtálba és fedje le. FŒzze lefedve $6^1/_2$-$7^1/_2$ percig, 850W-tal. FŒzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretı kerámia tányéron. Pirítsa $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 600W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütŒben. Használjon edényfogó keszty ıt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütŒ tisztítása

H

A mikrohullámú sütŒ alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleraködások:

- ***A belsŒ és a külsŒ felületeket***
- ***Az ajtót és az ajtó tömítéseit***
- ***A forgóasztalt és a görgŒsgyırıt***

☛ Ügyeljen **MINDIG** arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

1. Tisztítsa meg a sütŒ külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

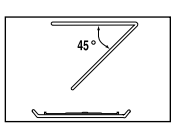
2. Távolítsa el a felfröcsköl Œdéseket és a szennyezŒdéseket a belsŒ felületekrŒl vagy a görgŒsgyırırŒl egy szappanos ronggyal. Azután törölje Œket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgóasztalra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgóasztalt, ha szükséges! A forgóasztal mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellŒzŒnyílásokba. NE használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyezŒdések:
- ne gyılhessenek össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ Tisztítsa meg a mikrohullámú sütŒ belsejét közvetlenül minden használat után mosogatószeres vízzel, de elŒtte hagyja kihılni a mikrohullámú sütŒt, nehogy megégesse magát!



A sütŒtér mennyezete kényelmesebben tisztítható, ha 45°-ban lehajlítja a fıtŒelemet.

A mikrohullámú sütŒ tárolása és javítása

Az alábbiakra kell ügyelni a mikrohullámú sütŒ tárolásánál vagy használatánál.
Nem szabad a sütŒt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***Eltörött a forgópánt,***
- ***Megrongálódtak a tömítések,***
- ***Deformálódott a sütŒ háza.***

A mikrohullámú sütŒt csak szakképzett mikrohullámú-készülékszerelŒvel szabad javíttatni!

☛ **NE** szerelje le a sütŒrŒl a külsŒ házat! Ha elromlott a sütŒ, akkor:
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali konnektorból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütŒt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütŒ alkatrészeire.

✉ E mikrohullámú sütŒ kommersz használatra készült.

M1szaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a m1szaki adatok vagy a használati utasítás elŒzetes értesítés nélkül történŒ módosítására.

Modell	**CE2733N/CE2733NT / CE2713N/CE2713NT**
Hálózati feszültség	230V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény	
Mikrohullám	1300 W
Grill	1100 W
Kombinált üzemmód	2400 W
Leadott teljesítmény	100 W / 850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
H1tés módja	Ventilátorral
Méretek (szélesség x magasság x mélység)	
KülsŒ	489 x 275 x 379 mm
BelsŒ	306 x 211 x 320 mm
Ùrtartalom	20 liter
Tömeg	
Nettó	kb. 14,5 kg

Megjegyzés

Megjegyzés

H

Megjegyzés

SAMSUNG
ELECTRONICS